

Le Grimoire des Vins

+ de 80 références + de 32 régions du Monde + de 20 cépages



“Je boirai du lait, le jour où les vaches mangeront du raisin”

-Jean Gabin-



Notre Philosophie

Le vin est un plaisir qu'il faut partager entre amis, tout en respectant le travail des hommes et des femmes qui ont mis tout leur cœur et toute leur âme pour fabriquer, transporter, faire vieillir et vous servir le « Breuvage des dieux ».

Au Mercure Créolia, nous aimons vous faire plaisir tout en donnant un juste prix aux meilleures choses. Pour ce faire, nous avons calculé le juste prix de notre travail et l'avons ajouté au prix d'achat afin de rémunérer les hommes et les femmes qui vous servent, acheter les ustensiles comme la verrerie et les carafes et tous les moyens de stockage.

Ainsi vous pouvez profiter des plus grands crus au meilleur prix!



Nos Valeurs



C'est une démarche globale, qui prend en compte l'ensemble du fonctionnement de l'exploitation, **son environnement, ses Hommes et sa viabilité économique.** C'est une certification sérieuse, reconnue par l'état français, contrôlée par des organismes indépendants et animée par les conseillers des Chambres d'Agriculture. Un domaine certifié Terra Vitis se voit d'emblée attribuer le niveau 2 de Haute Valeur Environnementale par le ministère de l'Agriculture

Pour obtenir le label Agriculture Biologique (label AB), les vignes doivent être conduites selon un cahier des charges précis : interdiction du désherbage chimique et de l'utilisation de produits de traitement de synthèse. La protection du vignoble se fait uniquement **avec des produits chimiques « d'origine naturelle »** tels le dioxyde de soufre (contre l'oïdium) et le sulfate de cuivre (contre le mildiou).

Marque portée par une association de caves viticoles soucieuses de s'impliquer dans une **démarche de développement durable forte.** Cette démarche, bâtie sur 37 engagements, est complète, équilibrée et en constante évolution. Elle bénéficie depuis sa création de l'appui des institutions locales, nationales et professionnelles.

Accord Mets et Vins

Viandes



Poulet et Dinde

Un rosé riche comme Tourmaline, un rouge juteux comme grés de Montpellier, un Bordeaux rive droite ou un Givry



Canard, oie et gibier à plumes

Des Bourgognes rouges comme un Givry ou un Pommard, mais aussi un Pinot noir de Springfield



Porc

Gewurztraminer LH, Miss Lucy ou pour un rouge comme un Côtes du Rhône ou un St Nicolas de Bourgueil



Agneau

Grés de Montpellier, la Tholus du Colombier ou un Saint Emilion



Bœuf et Chevreuil

Château Tour Prignac, un Margaux ou Aspirant de Beychevelle mais aussi Work of time
En tous les cas un Cabernet Sauvignon

Poissons



Poisson Blanc

Une Coupe de champagne un Blanc de Blanc, mais aussi un bourgogne Blanc



Poisson Charnu et Gras

Un rosé riche comme le Bandol mais Idéalement un Chardonnay comme un Chablis.



Crustacés, Crabe et Langouste

Du champagne, un Miss Lucy ou pour le fun un Rosé léger comme un Côtes de Provence

Desserts



Desserts à base de fruits

Un vin doux et généreux Gewurztraminer late harvest de VRL



Chocolat et Caramel

En classique, le Jurançon doux mais un verre de vin rouge fruité comme un Bourgogne ou moins conventionnel un verre de vieux rhum



Gâteaux et Crème

Un verre de Champagne, mais aussi un blanc doux comme Beaugravière ou 1^{er} Grives. Mais aussi un Arhumatick de chez Isautier

Nos Pépites



Dans Notre métier, nous nous devons de partager notre passion. Pour accompagner les mets que notre chef vous a préparés, nous avons demandé à 2 de nos collaborateurs de vous donner leurs coups de cœur.

- Le premier, **un vin qui vous inspire,**
- le deuxième, **un vin d'exception,**
- le dernier, **un coup de cœur absolu.**

À vous de les suivre ou de vous faire votre propre opinion.

Le Roi Chevalier Barton & Guestier AOP Saint-Emilion

40,00 €

Quand on parle de vin d'exception, Bordeaux n'est forcément pas trop loin. Pour marier toutes les saveurs de ma cuisine, il n'est pas de plus grand vin travaillé avec amour, passion et patience que celui-là!



Elisa Roger

Second de cuisine

Miss Lucy Springfield Estate *By Abri Bruwer*

42,00 €

J'ai découvert ce vin blanc sec et Parfumé d'Afrique du Sud et je dois dire qu'il souligne tous mes plat de poissons à la perfection. Vraiment une belle découverte.



Rhino Run Cabernet Sauvignon *By Bussell Retief* VRL Family Estate

28,00 €

La cause Animal a toujours été très important pour moi. Et savoir qu'en buvant Ce Cabernet Sauvignon, je participe à la conservation du Rhinocéros, cela est vraiment un plus. De plus ce vin organique respect la nature et pour avoir reçu à l'hôtel la Famille Retief, on peut dire qu'il est fait avec Amours. C'est mon coup de cœur absolu.



« Chaque bouteille contribue à la conservation du Rhinocéros d'Afrique »

Tourmaline Domaine Barton & Guestier AOP Côtes de Provence "Vallée des Maures"

36,00 €

Tout le monde qui me connaît un peu sait que je suis un grand amateur de côtes de Provence rosé. À la maison, j'ai l'habitude avec mon épouse de déguster des bouteilles à moins de 15 €, surtout ces derniers temps où le prix des côtes de Provence a tellement augmenté. Mais quand je sors au restaurant, je prends toujours le Tourmaline, un rosé hors du temps....

Méthode Ancienne Chardonnay Springfield Estate Afrique du sud

78,00 €

J'ai découvert ce vin d'Afrique du Sud léger et fruité par hasard, cela n'aurait pas été mon premier choix, mais un ami m'a offert une bouteille et un soir, je l'ai ouverte... Ce fut une superbe surprise.



La Chapelle Léognan *By Philippe et Chantal Miccaze* AOP Pessac Léognan 2016

75,00 €

Une attaque souple, ronde et gourmande, tanins souples et soyeux, c'est un véritable boisé fondu. J'admire ce bel équilibre, avec ses saveurs, franches, gourmandes et élégantes.

Tous nos tarifs sont TTC, service compris,

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Nos Vins Ouverts



12cl

13,00 €

Côté Bulles



Collet Brut, Village d'Ay

Une impression de fraîcheur aussi délicate que les bulles sont fines. Un vin à la texture Équilibrée. Des notes de fruits et le zeste de citrons presque confits.

Côté Bulles Sans Alcool



Absolut Zero Pétillant Brut sans Alcool *By Bussell Retief*

VRL Family Vineyard, Robertson Valley Afrique du sud

De minuscules bulles festives, des saveurs tropicales croquantes, bien équilibrées avec une finale douce. Des Bulles de plaisir sans une trace d'alcool...

6,00 €



Côté Blanc



B&G Viognier IGP Pays d'Oc

Des arômes très expressifs, mêlant des notes de fleurs blanches à des saveurs fruitées.

Un vin harmonieux et souple, avec une finale fruitée et florale

6,00 €

Bourgogne Chardonnay *By Jean-Michel Galette*

Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Bourgogne

Tendre et tout en fruit avec une texture fine, du gras et une finale encore sur la fraîcheur.

6,50 €



Gewurztraminer Late Harvest *By Bussell Retief* VRL Family Estate Afrique du Sud 6,50 €

Un vin doux et légèrement sucré. la fraîcheur est très appréciable et est soutenue par une belle rondeur. Au ton d'abricot sec, excellente structure.

Côté Rosé



360° de Cavalier *By Clément Brun* AOP Côtes de Provence

De la complexité avec une finale aux notes d'agrumes, de fruits rouges et jaunes.

7,00 €

Côté Rouge



Côtes du Rhône Village Plan de dieu domaine Jeantet,

AOP Côtes du Rhône Village

Une bouche tannique, généreuse et équilibrée.

7,00 €

Le loup dans la Bergerie *By Jean Orliac*

Domaine de l'Hortus IGP Saint-Guilhem-le-Desert

Une bouche souple, ronde, gouleyante, belle matière gourmande sur un fruit croquant et des épices. Tanins et finale friande. Produit par le plus grand Vigneron des Pic saint loup....

7,00 €



Tholus du Colombier *By Antoine de Oliveira* AOP Côtes de Bourg, Vin de Bordeaux

Intense avec de jolis arômes de fruits mûrs

8,00 €

Côté Pichet



Rouge AOP Bordeaux Supérieur

Rosé IGP Pays d'Oc Rosé

Blanc IGP Pays d'Oc Chardonnay

Un vin franc et rond, avec des Notes Grillées

Vineux et expressif

Un vin fruité doté d'une belle minéralité

50cl 12,00 €

Tous nos tarifs sont TTC, service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

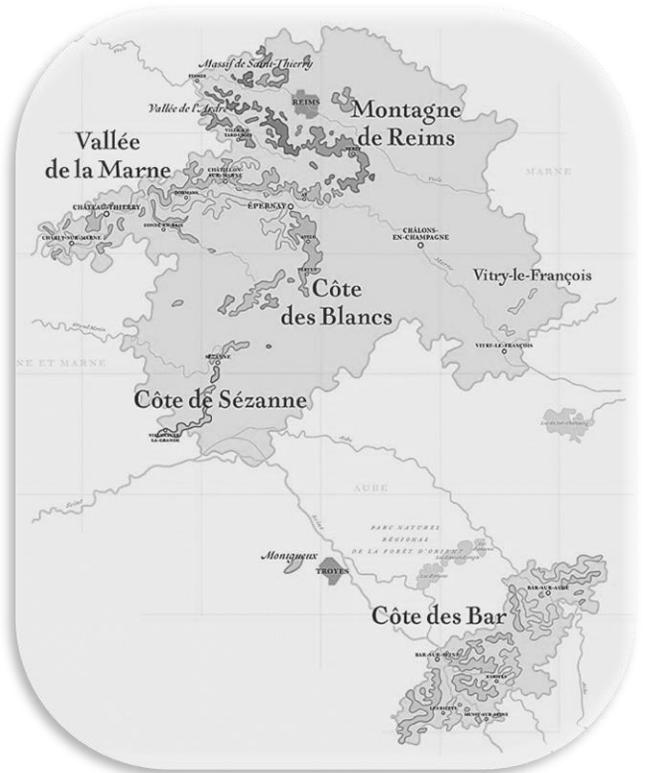
La Champagne

L'histoire des vins de Champagne

L'existence de la vigne en Champagne remonte au début de notre ère. Ce sont les Romains qui introduisirent la culture de la vigne en Champagne. Ils avaient déjà décelé l'originalité du terroir qui confère au champagne sa spécificité : climat océanique de transition, sous-sol crayeux et relief de coteaux.

De l'Antiquité au XVI^e siècle, l'histoire de notre région est intimement associée à la production de vins tranquilles rouges, puis gris. Le champagne n'apparut qu'au XVII^e siècle, lorsqu'on commença à maîtriser l'effervescence naturelle du vin local et, comme le faisait le moine Dom Pérignon, à tailler la vigne et à assembler les crus et les cépages.

Étroitement lié à la monarchie, le champagne devint le vin des sacres, puis le vin des rois. Son succès s'étendit aux élites aristocratiques du monde entier au XIX^e siècle grâce au dynamisme des Maisons de champagne, qui en firent le symbole de l'esprit français. La vogue grandissante du champagne et de sa mousse permit à de nombreuses Maisons de champagne de s'installer et de prospérer dans la région. Après 1945, la frénésie du champagne toucha de nouveaux milieux. La production annuelle actuelle dépasse les 300 millions de bouteilles.



Côté Bulles



Méthode Cap-classique

la méthode dite "traditionnelle" suivant les mêmes techniques qu'en Champagne.
Élaboré par un des plus grand nom de Vigneron d'Afrique du Sud,
« Peter Ferrera »



Graham Beck Blanc de Blancs Millésimé *By Pieter Ferreira & Pierre de Klerk* 55,00 €
Les saveurs délicatement équilibrées d'agrumes succulentes, de brioche et d'épices se combinent avec la complexité de la levure, élargissant le palais avec des textures stratifiées et conduisant à une finale longue.



Graham Beck – Brut *By Pieter Ferreira & Pierre de Klerk* 45,00 €
*Vin Crémoux, arômes de fruits frais et doux de citron vert.
Livre une mousse fine et délicate*



Graham Beck – Brut Rosé *By Pieter Ferreira & Pierre de Klerk* 45,00 €
*Arômes de framboises, de cerises. Saveur de baies rouges,
Notes de coquilles d'huitre et de lavande*

Champagne



Collet Brut « Village d'Ay » 79,00 €
Une impression de fraîcheur aussi délicate que les bulles sont fines. Un vin à la texture Équilibrée. Des notes de fruits et le zeste de citrons presque confits.

À la Coupe 13,00€

CHAMPAGNE ROSE

Laurent Perrier Cuvée Rosé 98,00 €
*La Cuvée Rosé se caractérise par ses arômes de fruits rouges frais,
une grande intensité et beaucoup de fraîcheur.*

CHAMPAGNE PRESTIGE

Grand Siècle Brut Laurent Perrier 220,00 €
*Grand Siècle est l'expression unique de la recherche de l'excellence en Champagne :
"C'est assembler le meilleur avec le meilleur pour obtenir le meilleur"*

Effervescent « sans Alcool »



Absolut Zero Brut *By Bussell Retief* 26,00 €
*VRL Family Vineyard, Robertson Valley Afrique du sud
De minuscules bulles festives, des saveurs tropicales croquantes, bien équilibrées
avec une finale douce. Des Bulles de plaisir sans une trace d'alcool...*



Tous nos tarifs sont TTC, service compris. Bouteilles vendues en 750ml,

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Nos Vins Blancs



Les Principaux Cépages

Le Chardonnay d'origine bourguignonne, le Chardonnay est le cépage blanc le plus connu et apprécié dans le monde. Il donne des vins très fins et fruités aux arômes de fleurs blanches, de noisette, d'amande et d'agrumes lorsqu'il est jeune. Le Chardonnay est le cépage utilisé pour la production des vins Meursault, Montrachet, Crémant de Limoux et Blanquette de Limoux. Il s'allie parfaitement avec poissons, fruits de mer, viandes blanches et fromages.

Le Sauvignon Blanc est particulièrement implanté dans le Bordelais et dans le Val de Loire, même s'il est cultivé mondialement. Le Sauvignon blanc dévoile des arômes floraux, des arômes d'agrumes et de cassis. Il est à l'origine de vins liquoreux tels que le Monbazillac, le Barzac, le Sauterne ou de vins blancs sec comme le Bergerac, le Sancerre et le Pouilly-Fumé. Il s'allie parfaitement avec fromages de chèvre, fruits de mer, poissons, légumes et volailles.

Le Viognier, Cépage très aromatique et d'une grande finesse, cultivé essentiellement dans les Côtes du Rhône. C'est d'ailleurs dans cette région qu'il donne le meilleur de lui-même, si bien que de tous les viogniers cultivés dans le monde, ce sont ceux des côtes du Rhône qui font référence. Ce vin blanc peut accompagner les viandes froides, poissons cuits à la vapeur sauce citronnée et sauce au beurre, asperges et artichauts.

Le Riesling, présent en Alsace, est le cépage blanc le plus cultivé en Allemagne. Le Riesling est vinifié en vins blancs secs, aux arômes fruités et floraux. Des notes minérales apparaissent lors de sa maturation. Il s'allie parfaitement avec fruits de mer, poissons en sauce, choucroute, volailles, viandes blanches et fromages de chèvre.

Le Chenin blanc est un cépage phare de la Vallée de la Loire. Il peut être vinifié en vins blancs liquoreux, secs ou pétillants. Les vins de Chenin offrent des arômes de poire, de coing, de miel, avec des notes épicées en fin de bouche. Ce cépage blanc est utilisé pour la production du Coteaux du Layon, du Montlouis, du Vouvray, du Crémant de Loire ou du Saumur. Il s'allie parfaitement avec plats épicés, poissons forts en goût et fruits de mer.

En France, **le Gewurztraminer** est cultivé uniquement en Alsace. Il donne des vins parfumés et fruités avec une incroyable palette aromatique : rose, pain d'épices, fruits exotiques, miel, épices. Il s'allie parfaitement avec des fruits frais, du fromage, du poisson, du poulet en sauce et des plats épicés.

Vins Blancs de France



Bourgogne

Bourgogne Chardonnay *By Jean-Michel Galette* 39,00 €

Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Bourgogne

Tendre et tout en fruit avec une texture fine, du gras et une finale encore sur la fraîcheur.

Chablis *By Jean-Michel Galette* Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Chablis 49,00 €

Souple et surprenant de par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes soyeux, terminé d'une longue finale aromatique.

Meursault *By Jean-Michel Galette* Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Meursault 99,00 €

Ample, il présente un bel équilibre, dévoilant de savoureuses touches de fruits secs et une finale extrêmement fraîche.

Puligny Montrachet *By Jean-Michel Galette* 102,00 €

Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Puligny Montrachet

Tout en équilibre, cette grande complexité aromatique, alliée à un style épuré, demande des mets délicats mais également riches.

Sud De La France

B&G Chardonnay IGP Pays d'Oc 22,00 €

Une palette d'agrumes au service de la fraîcheur

B&G Viognier IGP Pays d'Oc 22,00 €

Des arômes très expressifs, mêlant des notes de fleurs blanches à des saveurs fruitées. Un vin harmonieux et souple, avec une finale fruitée et florale



Vallée De La Loire

Pouilly Fumé *By Philippe Renaud* Domaine Renaud, AOP Pouilly Fumé 49,00 €

Bon équilibre sur un corps moyen, de la finesse, de la fraîcheur, franc, joli caractère qui prolonge le nez avec une pointe de minéralité, bonne allonge nerveuse et sapide.

Vins Blancs Moelleux

Séduction de la Beaugravière AOP Jurançon Doux 33,00 €

Aux arômes de miel, de cannelle et de fruits confits avec une pointe de pain d'épices.

Château la Tour Blanche *By Jean-Pierre Faure* AOP Sauternes 1^{er} Grand cru classé en 1855 101,00 €

La bouche se révèle onctueuse et soyeuse. On y retrouve la même gourmandise qu'au nez avec des notes de fruits confits et une finale aux notes poudrées de dragées.

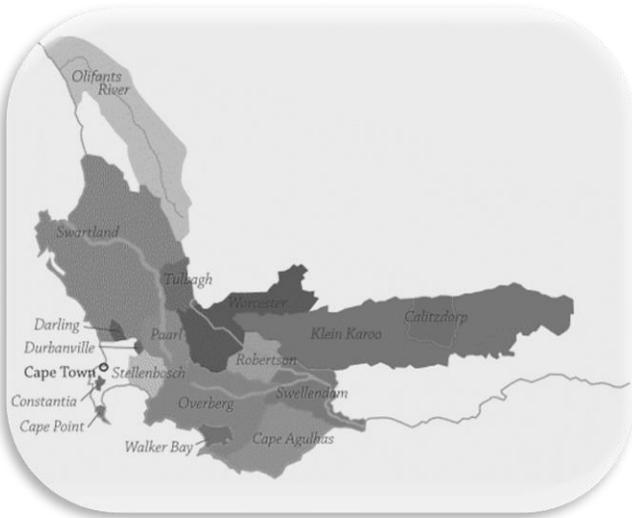


Château d'Yquem *By Sandrine Garbay* AOP 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes 890,00 €

Sans aucun doute la plus belle couleur des Sauternes dans ce millésime d'équilibre et plutôt aérien.



Les Blancs Du Nouveau Monde



L'Afrique du Sud

Initiée par les colons hollandais au XVII^e siècle, la viticulture représente aujourd'hui près de 30% de l'agriculture de la province du Cap et fait vivre près de 300.000 personnes. Vingt-cinq ans après l'abolition de l'apartheid, les vignerons ont entrepris une longue mue visant à privilégier la qualité et non plus la quantité. Retour sur 350 ans d'Histoire.

L'Australie

La flotte, commandée par l'anglais Arthur Phillip, qui accoste le 26 janvier 1788 à l'emplacement de la ville actuelle de Sydney, transporte diverses espèces de plantes que les colons vont essayer d'acclimater. Les premiers pieds de vignes, plantés à l'emplacement du jardin botanique de Sydney ne produisent pas de vin car souffrant de l'humidité. Ils s'acclimatent toutefois à une trentaine de kilomètres à l'intérieur des terres. En 1791, un vignoble d'un hectare existe à Parramatta, à une vingtaine de kilomètres de Sydney.



La Nouvelle Zélande

Introduite en 1819, la culture de la vigne fut grandement développée par Jean-Baptiste Pompallier, missionnaire mariste français. Envoyé en Océanie en 1837, il s'installa à partir de janvier 1838, développa le vignoble néo-zélandais, devient le premier vicaire apostolique en 1842 puis en 1848 le premier évêque d'Auckland.

Après les aléas de production liés d'abord au phylloxéra puis à la Première Guerre mondiale, ce vignoble recommença à reprendre de l'extension au cours de la Seconde Guerre mondiale où sa superficie doubla. Puis de 1973 à 1980, il passa de 2 000 à 5 000 hectares. En 1995, 185 producteurs contrôlaient 85% d'une production de 560 000 hectolitres.



Afrique Du Sud

Western Cape



Bellingham « Tree Series » Chenin blanc *By Richard Duckitt*

26,00 €

*Intense de fruits jaunes bien mûrs tels que l'ananas, la pêche et les fruits de la passion
Avec une touche légèrement florale et miellée.*

Robertson Valley



Gewurztraminer Late Harvest VRL Family Estate *By Bussell Retief*

25,00 €

*En bouche, la fraîcheur est très appréciable et est soutenue par une belle rondeur.
Au ton d'abricot sec, excellente structure.*



Rhino Run Chenin Blanc VRL Family Estate *By Bussell Retief*



28,00 €

Des notes de pêche blanche et d'herbe coupé. Un vin très rafraichissant.

« Chaque bouteille vendue contribue à la conservation du Rhinocéros d'Afrique »



Miss Lucy Springfield Estate *By Abri Brauer*

42,00 €

*Une bouche sèche, croquante, rafraichissante, corsée avec des agrumes
et du pamplemousse doux.*



Méthode Ancienne Chardonnay Springfield Estate *By Abri Brauer*

78,00 €

*d'une grande finesse, à la fois ample et subtile, ronde et grasse. La palette aromatique
est complexe avec une explosion simultanée de plusieurs arômes. Un magnifique
vin gourmand et bien équilibré.*

Australie

Vallée de Moorabool

Curious Grape Sémillon Chardonnay

26,00 €

La fraîcheur et le goût des fruits exotiques sont au centre de la dégustation.

Nouvelle Zélande

Marlborough

Waireau River Sauvignon Blanc *By Chris Rose*

41,00 €

*un vrai concentré de saveurs et de fraîcheur vous attend.
C'est son côté acidulé qui se distingue lors de l'attaque.*



Nos Vins Rosés



Les Principaux Cépages

Grenache Retrouvé de manière générale dans la Vallée du Rhône, en Provence et en Espagne, le Grenache est reconnaissable par son style puissant, riche et fruité. Donnant naissance à des vins rosés aux arômes de fraise et d'épices, il s'allie parfaitement avec des salades d'été ou des plats de légumes grillés, notamment s'ils sont accompagnés de fruits de mer.

Cinsault En provenance du Languedoc et du Rhône-Sud, le Cinsault regorge de saveurs florales et de baies d'été. Il donne naissance à des vins rosés aromatiques et puissants, s'alliant particulièrement bien avec des bouchées « pré-dîner », comme un plat de charcuterie ou des crostinis garnis de pâté de saumon fumé.

Pinot Noir Régnant en maître dans La Loire ainsi que dans certains pays du Nouveau Monde comme la Nouvelle Zélande, le Pinot Noir apporte un style délicat, élégant et raffiné au vin rosé. Ses saveurs de cerise, de fraise et de zeste de citron sont les compagnons parfaits d'un steak de saumon frais ou d'une salade de jambon.

Sangiovese Utilisé dans la fabrication du rosé de Corse, le Sangiovese regorge d'arômes de baies rouges, d'agrumes et d'épices. Ce cépage donne des vins pâles, intéressants et très conviviaux, qui s'allient parfaitement avec une salade caprese, des olives aux herbes, ou même un poulet ou poisson au curry.

Côté France



Provence



360° de Cavalier *By Clément Brun* AOP Côtes de Provence

32,00 €

De la complexité avec une finale aux notes d'agrumes, de fruits rouges et jaunes.



Château Cavalier Cuvée Marafiance *By Clément Brun* AOP Côtes de Provence

35,00 €

Tout en élégance et en finesse. Fruits rouges et agrumes sont présents en bouche.



Tourmaline Domaine Barton & Guestier AOP Côtes de Provence "Vallée des Maures"

36,00 €

Vous surprend dans une explosion gourmande de fruits avec une fraîcheur et une délicatesse.



Grand Cavalier *By Clément Brun* Château Cavalier AOP Côtes de Provence

43,00 €

d'une grande élégance et racée. La palette aromatique se complexifie, avec des notes épicées qui s'ajoutent aux arômes floraux, d'agrumes et de fruits rouges.



By OTT *By Jean-François Ott* Domaine Ott AOP Côtes de Provence

45,00 €

Une bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude, on retrouve les caractères fruités avec en plus le zeste d'agrumes et les épices douces (cannelle, cardamome).

M de Minuty *By Matton Familly* AOP Côtes de Provence

45,00 €

*Un nez très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille.
Un domaine et un style unique*

Bandol



Domaine de l'Olivette *By Dumoutier Familly* AOP Bandol

43,00 €

Il est gras, rond et plein avec une fin de bouche épicée. Sa structure ample est agréable et son équilibre harmonieux est obtenu grâce au cépage Mourvèdre qui apporte toute sa typicité aux vins Rosés de Bandol.

Pays d'Oc



Jalade *By Xavier Palatsi* Domaine de la Clapière IGP Pays D'oc

28,00 €

D'une belle expression aromatique avec des notes de framboise, de groseille, de bonbon anglais et d'anis étoilé.

Luberon



Les Barrabans *By Cédric Jenin* « esprit de comptoir » AOP Luberon

26,00 €

Une bouche vive, fraîche, aromatique, avec de beaux arômes de baies rouges.

Tous nos tarifs sont TTC, service compris, Bouteilles vendu en 750ml,

13

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Nos Vins Rouges



Les Principaux Cépages

Le Merlot donne un vin fruité et de faible acidité et il est souvent assemblé avec du cabernet sauvignon ou du cabernet franc. Il présente typiquement des arômes de petits fruits, de cerise et de prune. En vieillissant, il développe également des notes de sous-bois et de tabac. C'est un vin qui accompagne bien les viandes rouges ainsi que les plats en sauce.

Le Cabernet Sauvignon donne des vins plus corsés, fruités et tanniques qui gagnent à être vieillis en fûts de chêne et en bouteilles. Ces vins présentent des arômes de fruits noirs, de cassis, de mûre et de prune auxquels se rajoutent des notes de vanille, de cuir, d'épices ou de tabac en vieillissant. C'est un vin qui est l'accord parfait avec le bœuf.

Le Pinot Noir présente différentes nuances aromatiques. Ainsi, chez les vins plus jeunes, on retrouve des notes de fruits rouges et noirs, ainsi que des touches épicées. En vieillissant, le vin développera souvent des arômes de fruits confits, de sous-bois et de notes animales. Il est parfait avec les viandes en sauce et les grillades, le bœuf mijoté, le canard, les fromages et même les filets de saumon.

La syrah est un cépage qui donne des vins plus alcoolisés, tanniques et assez corsés. On retrouve dans ces vins des arômes de fruits rouges, de framboises et parfois des notes épicées, de poivre ou de cannelle.

Syrah ou shiraz ? Il s'agit en fait du même cépage que les Australiens ont rebaptisé shiraz, plus facile à prononcer. Toutefois, les différentes appellations servent également maintenant à faire une distinction entre les styles de vin, shiraz s'apparentant aux vins du "Nouveau-Monde", soit de l'Afrique du Sud, Amérique du Sud ou de la Californie.

Le Gamay, cépage emblématique du Beaujolais, en France, le Gamay produit généralement des vins légers, frais et fruités, avec une belle acidité.

On en retrouve également au Canada et en Suisse. Il accompagne très bien les viandes blanches, les charcuteries ou les terrines.

Le Grenache est un cépage qui produit des vins riches en alcool, faibles en acidité avec une belle diversité d'arômes allant de vins légers et fruités à des vins plus boisés et corsés. On retrouve des notes d'épices et de fruits rouges, tels que la cerise.

Les vins de grenache s'accordent avec une grande variété de plats : viandes et charcuteries, fromages dont le fromage de chèvre, plats en sauce tomate et les grillades.



Les Rouges de Bordeaux



Cépages

Le cabernet-sauvignon confère aux vins rouges de Bordeaux structure et aptitude à la garde. Cette variété tardive aime les terroirs chauds et s'exprime parfaitement sur les sols de graves, caillouteux, comme dans les AOC de la rive gauche de la Gironde et de la Garonne où il domine souvent dans les assemblages.

Le cabernet franc donne aux vins rouges une vivacité et une grande finesse aromatique. Il est cultivé en Libournais, sur la rive droite de la Dordogne, notamment à Saint-Émilion.

Le merlot apporte aux vins rouges de Bordeaux sa souplesse et ses arômes. Il est très présent en Libournais, comme à Pomerol et Saint-Émilion, où il affectionne les terres froides à tendance argileuse. Sa maturation précoce et son aptitude à donner des vins plus vite prêts que ceux nés du cabernet-sauvignon en ont d'ailleurs fait le cépage majoritaire dans tout le vignoble bordelais.

Des cépages historiques s'ajoutent parfois aux assemblages des vins rouges de Bordeaux : le malbec, le petit verdot, la carménère.

Les cannelés et le vin ?

Un petit cannelé pour le dessert ? Si vous allez à Bordeaux, il y a deux sujets qui virevolteront quotidiennement à vos oreilles : le vin et les cannelés. Et oui, car les deux sont indissociables.

Il paraît même qu'on a inventé la recette des cannelés grâce aux vins de Bordeaux... C'est en effet le collage, une étape de la vinification favorisant la coagulation de particules instables, qui aurait donné l'idée de ces petits gâteaux caramélisés : au XVIIIe siècle les blancs d'œufs montés en neige étaient utilisés pour le collage... mais que faire des jaunes ? La légende raconte qu'ils étaient récupérés par les religieuses du couvent des Annonciades à Sainte-Eulalie en Gironde pour en faire des gâteaux : les fameux cannelés.

Bordeaux



Château Malbec, AOP Bordeaux
Intense avec de jolies arômes de fruits mûrs

34,00 €



Tholus du Colombier *By Antoine de Oliveira* AOP Côtes de Bourg
Intense avec de jolies arômes de fruits mûrs

29,00 €



Château Haut-Coulon *By Daniel Emery* AOP Cadillac côtes de Bordeaux
Sa bouche franche évolue sur une trame tannique bien bâtie mettant en valeur des arômes de prune d'ante, de cerise noire et d'épices.

39,00 €

Château les Tonnelles *By Jean-Baptiste Audy* AOP Fronsac Prestige 2011
La bouche est souple, généreuse, toujours sur la fraîcheur et les épices, la réglisse et le grué de cacao. C'est à la fois plein et riche.

42,00 €

Rive Droite

Saint-Emilion



Le Roi Chevalier Barton & Guestier AOP Saint-Emilion
*Une bouche succulente et élégante avec des tanins soyeux.
Une finale chaleureuse, dominée par le fruit.*

40,00 €



Château Montlabert *By Ludovic Héroult* AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé 2018
*De jolies arômes de sous-bois, de petites baies sauvages et d'acajou.
Des tanins fondus et une fraîcheur caractéristique de ce grand Cru Classé en 2022.*

77,00 €



Château Quintus *By Claude Diligeant* AOP Saint-Emilion Grand Cru 2018
Le boisé ne fait que souligner, sans domination, la pureté du fruit. Le vin rentre en bouche, puissant et délicat, à la fois. Puis, la structure apparaît, sans agressivité, enrobée et suave. Le milieu de bouche, savoureux et fruité, est une passerelle vers une finale longue et parfumée.

275,00 €



Château Figeac *By Jean Albino* AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé A 2012
Fruité et gourmand, reflet de la rigueur apportée à la vigne et à la cave.

270,00 €

Château Pavie *By Jean-Baptiste Pion* AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé A 2010
Après une vive attaque en bouche sur des tanins puissants mais très fins, l'ensemble se distingue par une richesse et une persistance magnifiques.

960,00 €

Château Cheval Blanc *By Pierre Lurton* AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé A 1994
*Souplesse se mêle à complexité, puissance à rondeur, tanins à douceur.
Vin étonnamment accessible, malgré la richesse dont il regorge, c'est un honneur et un privilège de s'en délecter.*

890,00 €

Château Cheval Blanc *By Pierre Lurton* AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé A 2005 1 550,00 €
*L'élégance et la complexité d'un Cheval Blanc d'exception
Château Cheval Blanc 2005 continue d'écrire la légende des grands vins de la Rive Droite*



Pomerol

Château La Fleur des Rouzes *By Eric Forton* AOP Pomerol 2018
Attaque souple, élégante, sur le coulis de fruits rouges, de cuir.

69,00 €

Petrus *By Olivier Berrouet* AOP Pomerol, Grand vin 2004
En bouche, ce vin tannique exhale une fraîcheur de fruit hors normes accompagnée de fines notes de thé noir, de violette et d'une grande minéralité.

2 900,00 €

Tous nos tarifs sont TTC, service compris. Bouteilles vendues en 750ml.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION



Médoc



Château Tour Prignac "Grande Réserve" *By Yannick Gay* AOP Médoc

43,00 €

Les tanins tissent une trame fine et distinguée et portent avec intensité de superbes nuances de Havane et de chocolat.

Saint Julien

Thomas Barton "Réserve" AOP Saint Julien 2015

58,00 €

Attaque très souple, bouche veloutée, enveloppante, très bien équilibrée où le fruit est net.



Aspiran de Beychevelle *By Benoît Milhé* Série Limitée AOP Saint Julien 2017

72,00 €

Développe de beaux arômes de fruits mûrs, de cacao et d'épices fines. La finale d'une très belle allonge pour plus de souplesse et de gourmandise.

Château Gruaud Larose *By Stéphanie Lebaron*

130,00 €

2ème Grand cru Classé AOP Saint Julien 2012

Une belle Cuvée au goût terreux, plein de fruits noirs et d'épices. Le millésime 2012 au corps Moyen, d'une excellente profondeur, des notes d'herbes rôties et de bœuf vieilli, une très bonne Longueur et les tanins sont raisonnablement mûrs.



Château Beychevelle *By Benoît Milhé* 4ème Grand cru Classé AOP Saint Julien 2015

290,00 €

Généreux, fruité et charnu aux couleurs intenses.

Le parfait outsider du magnifique millésime 2005

Saint Estèphe

Château Phélan-Ségur *By Fabrice Bacquey* Grand cru des Médoc AOP Saint Estèphe 2013

95,00 €

Nez dense et complexe. La bouche possède une belle densité, à la fois gourmande et suave, sans aucune dureté, avec de beaux tannins fins. Château Phélan-Ségur 2011 est une réussite incontestable.

Margaux

Terrasse des Dames Barton & Guestier AOP

79,00 €

Un vin complexe, mêlant des arômes de fruits noirs à de délicates notes de réglisse et de vanille.

Une bouche généreuse dotée d'une texture souple et de tanins onctueux.

Château Giscours *By Denis Uteau* 3ème Grand cru Classé AOP 2010

190,00 €

L'élégance, la noblesse et le classicisme des Margaux

Pessac Léognan

La Chapelle de la Mission Haut Brion *By Jean-Philippe Masclef.*

960,00 €

Second vin du Château AOP 2009

Couleur intense, nez très fruité, bouche ronde, puissante avec du gras,

un grain fin, un grand équilibre et surtout un très fort bédonisme. Une bouteille étonnante.



Pauillac

Château Mouton Rothschild *By Gérard Linares* 1^{er} Grand cru Classé AOP 2002

990,00 €

Au nez la signature aromatique fumée et toastée ne peut être confondue avec aucun autre cru.

La bouche se montre charnue, mais aussi de plus en plus caressante. En finale,

un brin de fermeté, typique du cabernet sauvignon, évoque encore sa jeunesse.



Les Rouges de Bourgogne

CÉPAGES

Le pinot noir est certainement l'un des meilleurs cépages, mais aussi l'un des plus difficiles à cultiver. Il offre une palette d'arômes et d'expressions très variée en fonction du terroir dont il est issu. C'est ainsi que l'on privilégie le nom de son lieu de production sur l'étiquette au détriment de son nom. C'est le cépage utilisé par les plus grands vins rouges de Bourgogne.

Le gamay représente 11 % de la surface viticole de Bourgogne. Il est surtout présent dans le Mâconnais, seul ou en assemblage avec le pinot noir. Les meilleurs vins de gamay sont obtenus, à l'inverse du pinot noir, sur des sols acides et granitiques. Les vins de gamay ont une couleur rouge violâtre, ils ont des tanins faibles et une bonne acidité. Ils possèdent généralement un caractère fruité (fruits rouges et fruits noirs) mais expriment peu de complexité au niveau aromatique.

Le César Associé au pinot noir, le César est planté dans l'Auxerrois. Ce cépage représente moins de 1 % de la surface du vignoble de Bourgogne. Il donne un vin fruité (cerise et fruits rouges) et apporte forte présence de tanins.



Le vin de l'Empereur

Napoléon ne brille pas par sa réputation de gourmet raffiné. Ses repas engloutis en moins d'un quart d'heure ont laissé plus d'un silence auprès des convives et autres invités de marque. Cependant, il se distinguait par son amour pour le Gevrey-Chambertin, l'un des plus grands vins de Bourgogne. C'était son vin préféré, son vin de tous les jours, qui le suivait dans chaque campagne militaire, y compris au cœur des plus terribles batailles. C'était le vin de l'Empereur. En Egypte, il en emporta tellement qu'il ne réussit pas à consommer toutes les bouteilles sur place. Ramené en France, le vin s'avéra toujours aussi plaisant, ce qui confirma son statut d'excellent vin de garde. Durant les grands froids de la campagne de Russie, en 1812, l'aide de camp de Napoléon conservait ce vin contre sa poitrine pour pouvoir, à tout moment, lui servir du vin chambré. Napoléon était-il alors un dégustateur hors pair en matière de vin ? Et bien non : fidèle à ses vieilles habitudes, il ne manquait jamais de couper son Chambertin avec un volume équivalent d'eau. Le pauvre Bertin, vigneron génial à l'origine de l'appellation Chambertin (littéralement Champ-de-Bertin), a dû se retourner plus d'une fois dans sa tombe ...



Bourgogne

Coteaux Bourguignons By Jean-Michel Galette

Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Bourgogne

Possédant un bon équilibre, aux saveurs de fruits rouges, un vin rond et plein.

35,00 €



Côte de Nuit

Nuits Saint Georges By Jean-Michel Galette

Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Nuit St Georges

Une bouche franche avec une matière fine, bien polie et élégante.

92,00 €

Gevrey Chambertin Joseph Drouin By Jérôme Faure-Brac AOP Gevrey Chambertin

Agréable, jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant et surtout un vin de garde, souvent de grande garde, excellent pour apprendre les millésimes.

98,00 €

Vosne Romanée Joseph Faiveley By Erwan Faiveley AOP Vosne Romanée

Harmonie, richesse, complexité et finesse s'entremêlent dans ce Vosne-Romanée aux notes de cerise, de fraise et de sous-bois. Un domaine viticole dans la famille Faiveley depuis 7 générations

99,00 €

Côte de Beaune

Pommard By Jean-Michel Galette Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Pommard

Bonne amplitude et s'exprime pleinement à la fois sur la finesse et la puissance avec un boisé tout en finesse.

99,00 €

Corton Bressandes Grand Cru By Vincent Nicot.

Domaine Antonin Guyon, AOP Corton Bressandes

La bouche est profonde, élégante, dotée d'une belle structure, d'un beau retour fruité, vanillé et réglissé. Les tanins sont très fins et la finale d'une belle longueur.

145,00 €

Corton Grand Cru « les Perrières » By Jean-Michel Galette

Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Corton GC

Présente la finesse typique des Corton avec un bel équilibre et une belle persistance.

165,00 €

Côte Chalonnaise

Givry By Jean-Michel Galette Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Givry

Évoque la violette, la fraise ou la mûre, avec des variations réglissées, des accents animaux ou fauves. On y trouve des épices douces.

58,00 €

Côte Mâconnaise

Macon village Terroir Mâconnais By Xavier Barbet

Domaine Jean Loron, AOP Macon Village

Des saveurs d'épices fraîches réveillent à la dégustation. Les tanins sont mûrs, gourmands et souples.

28,00 €

Beaujolais

Côte de Brouilly Les Esnard By Xavier Barbet AOP Côte de Brouilly

Frais aux notes de fruits rouges.

35,00 €

Vin Sans Soufre à Butiner Château de la Terrière By Yoan Pitoiset AOP Beaujolais Village

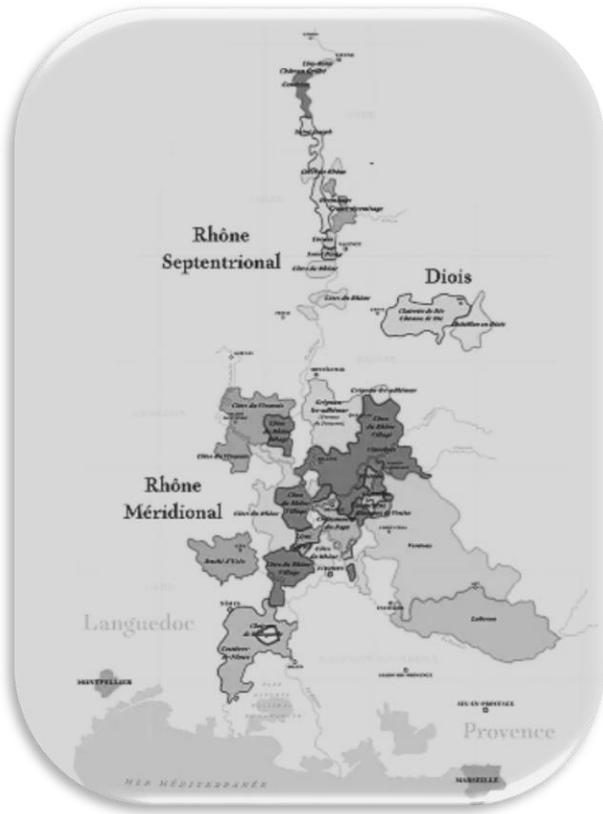
sur des notes de violette, de cacao, de myrtille et de prune confite. Bon équilibre, belle persistance sur le gratin de fruits noirs.

35,00 €



Tous nos tarifs sont TTC, service compris. Bouteilles vendues en 750ml.

Les Rouges De La Vallée du Rhône



On distingue deux régions principales au sein de la Vallée du Rhône : la Vallée du Rhône septentrionale, au nord, et la Vallée du Rhône méridionale, au sud.

Les Côtes du Rhône septentrionales

Le **syrah** est le cépage rouge unique des côtes du Rhône septentrionales : Côte rotie, Saint-Joseph, Cornas, Hermitage, Crozes-Hermitage. Il donne des vins typés, colorés et très aromatiques.

Les Côtes du Rhône méridionales

Le cépage rouge dominant est le **carignan**, très rustique, complété du **grenache**, alcoolisé et qui donne des vins souples, de la **syrah**, du **cinsault**, qui apporte de la finesse et du fruité, de la **mourvèdre**, produisant des vins corsés et charpentés, et du **muscardin**.

Les principales appellations sont Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf du pape, Gigondas.

Châteauneuf-du-Pape et les soucoupes volantes

En 1954, les apparitions d'objets volants non identifiés se sont multipliées à travers le monde. La France ne fut pas en reste et des observations d'astronefs furent rapportées sur le territoire national. Jusqu'à cent vingt dépositions furent comptabilisées pendant l'automne et l'affaire Dewilde (du nom d'un homme contacté par les extraterrestres) défraya la chronique. Au milieu de cette agitation irrationnelle, le maire de Châteauneuf-du-Pape rédigea à la main un arrêté municipal insolite qui devait normalement se heurter au manque de fantaisie des autorités administratives pour l'approuver. Mais contre toute attente, l'arrêté fut validé par le préfet du Vaucluse de l'époque. Un arrêté qui fit connaître la ville de Châteauneuf-du-Pape, et donc le vin qui porte son nom, dans le monde entier (voire plus).

En effet, l'arrêté municipal de M. Lucien Jeune, encore en vigueur aujourd'hui, interdisait le survol de sa commune aux soucoupes volantes :

Art 1. Le survol, l'atterrissage et le décollage d'aéronefs dits soucoupes volantes ou cigares volants de quelque nationalité que ce soit, sont interdits sur le territoire de la commune.

Art 2. Tout aéronef, dit soucoupe volante ou cigare volant, qui atterrira sur le territoire de la commune, sera immédiatement mis en fourrière.

Art 3. Le garde-champêtre et le garde particulier sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.



Vallée Du Rhône



Côtes du Rhône Village Plan de dieu domaine Jeantet, AOP Côtes du Rhône Village 23,00 €
Une bouche tannique, généreuse et équilibrée.

Rhône Septentrional



Crozes Hermitage *By Xavier Frouin* Cave de Tain AOP Crozes-Hermitage 45,00 €
*Arômes de fruits noirs auxquels s'ajoutent, en bouche, des notes de réglisse.
Finale fraîche et persistante.*



Côte-Rôtie La Sarrasine Domaine Bonsérine AOP Côte Rôtie 92,00 €
*Ample et persistant, bel équilibre autour du volume, de la sensation veloutée
et de la maturité aromatique.*

Rhône Méridional



Vacqueyras Domaine de la Font des Arbousiers, AOP Vacqueyras 38,00 €
*Une bouche fruitée, intense, soyeuse, généreuses notes de fruits noirs, de fruits rouges, subtiles ;
notes de réglisse, tanins élégants, rond, corps puissant, forte intensité, longue persistance.*

Châteauneuf-du-Pape les Roches Noires Barton & Guestier 60,00 €
AOP Châteauneuf-du-pape
Belle complexité aromatique, beaucoup de finesse au niveau des tanins'.

Val De Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil Les Cailloux *By Noel Bougrier* AOP Saint-Nicolas de Bourgueil 30,00 €
Possède un bon équilibre, assez vineux avec un joli caractère. Belle finale fruitée et typée.

Côté Grande Taille

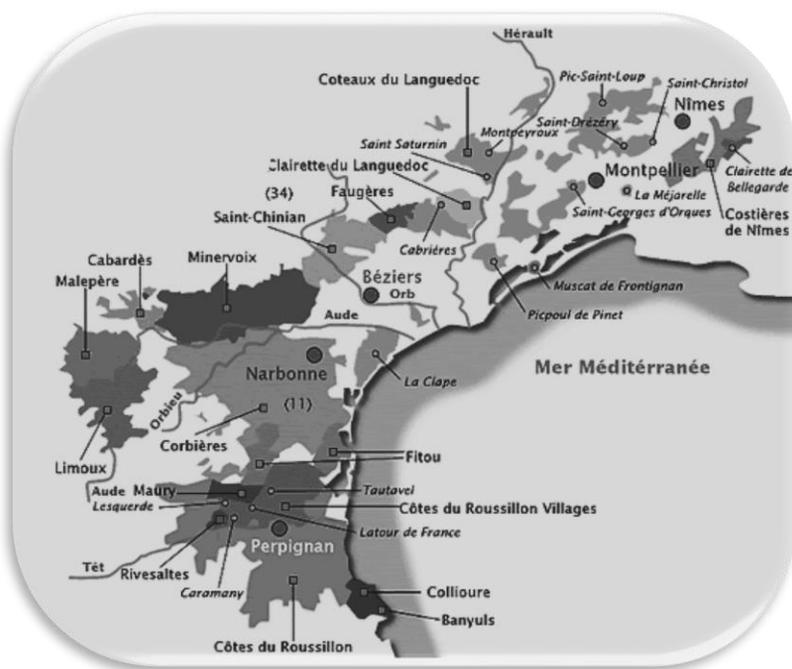


Magnum Château Bousquet *By Antoine de Oliveira* AOP Cote de Bourg 150cl 68,00 €
*La douceur du merlot, la finesse du cabernet sauvignon et malbec
en font un vin gourmand et généreux.*



Magnum Château Ferrande *By Marc Maintenat* AOP Graves 150cl 2015 86,00 €
*L'attaque est suave, puis apparaît un corps plein, aux tanins puissants et élégants.
L'ensemble, plein d'harmonie, s'achève sur une finale d'une belle allonge.*

Les Rouges Du Languedoc Roussillon



Le Mourvèdre : Il transmet au vin des arômes d'épices et de fruits noirs. Il permet d'obtenir un vin mature qui accompagne très bien tous les plats en sauce et le gibier.

Le Carignan : Ce cépage produit un vin aux parfums de fruits variés qui vont de la cerise, la mûre et la framboise jusqu'à la banane, les pruneaux et les dattes, avec un soupçon de poivre et de violette.

Le Grenache : Le Grenache permet l'élaboration d'un vin structuré, dont la teneur en alcool est assez élevée. À partir de ce cépage, les vignerons obtiennent un vin fruité et parfois épicé.

La syrah est précoce et tend à trop mûrir. Elle se vinifie à basse température. Elle offre des vins fortement colorés avec beaucoup de parfum et une bonne structure.

Le cinsault offre des vins élégants, souples et légers. Il convient aux rosés.

LE DOMAINE DU CLOS DES FÉES, NAISSANCE D'UNE LÉGENDE

C'est en 1998 que le mystérieux Domaine du Clos des Fées a vu le jour pour être aujourd'hui une référence des vins du Languedoc Roussillon. L'histoire commence tout simplement par des propriétaires brillants mais aux idées simples : produire du vin pour leur propre plaisir ainsi que celui de leur proche. Dès le premier millésime, les vins du domaine ont un grand succès ! Le Clos des Fées commence alors à se faire une renommée dans le Roussillon, et est pourtant élaboré dans le garage de la maison des propriétaires à Vingrau. Le petit Village de Vingrau est situé dans le département des Pyrénées-Orientales, dans la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées. On retrouve un imposant cirque calcaire au beau milieu de la zone très montagneuse du vignoble roussillonnais.



Sud De La France

Languedoc

Le loup dans la Bergerie Domaine de l'Hortus *By Jean Orliac* 35,00 €
 IGP Saint-Guilhem-le-Desert
Une bouche souple, ronde, gouleyante, belle matière gourmande sur un fruit croquant et des épices. Tanins et finale friande. Produit par le plus grand Vigneron des Pic saint loup...



Grés de Montpellier *By Xavier Palatsi* Domaine de la Clapière, AOP Languedoc 36,00 €
Une bouche gourmande, sur le fruit rouge avec des Tanins veloutés et une finale charnue



Pays D'oc

The Green Gang Les Vigneron de Foncalieu IGP Pays d'Oc 24,00 €
100% Biosourcé
Une poignée de vigneron s'engage à protéger leur territoire. De leur passion est né le Green Gang à l'origine de cette cuvée 100% bio sourcée et recyclable. Le packaging de Green Gang est bio conçu de la capsule au choix du bouchon, des encres en pigment naturel et du papier. Vous aussi prenez part au changement, rejoignez le Gang, le Green Gang ! Une bouche riche et généreuse, sanguine, accompagnée de notes de myrtilles, cerise et cacao.



B&G Merlot IGP Pays d'Oc 22,00 €
Souple et doté d'une belle palette aromatique.



Jardin de Jules *By Xavier Palatsi* Domaine de la Clapière, IGP Pays d'Oc 28,00 €
Evoquant une corbeille de fruits rouges comme la griotte, la framboise et la fraise des bois, mais aussi les bonbons à la réglisse et la pivoine.



Gatefér *By Xavier Palatsi* Domaine de la Clapière, IGP Pays d'Oc 29,00 €
Aux arômes boisés, se mélangeant au côté corsé de ce vin au bel équilibre. Il est aussi authentique, son caractère étant marqué par son terroir.

Côte du Luberon

Les Barrabans « Esprit de Comptoir », AOP Côte du Luberon 23,00 €
Une bouche gourmande, sur le fruit rouge avec une jolie longueur. Tanins très soyeux.

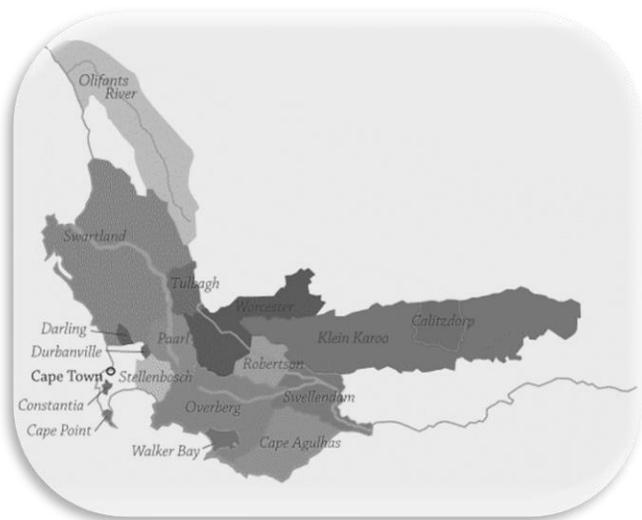


Corse

Clos Santini « Fragasso » *By Frank Santini* AOP Patrimonio 38,00 €
Présente une structure plutôt légère offrant des notes de groseilles, des notes balsamiques, la garrigue débarquent au nez et persistent longuement en bouche.



Les Rouges du Nouveau Monde

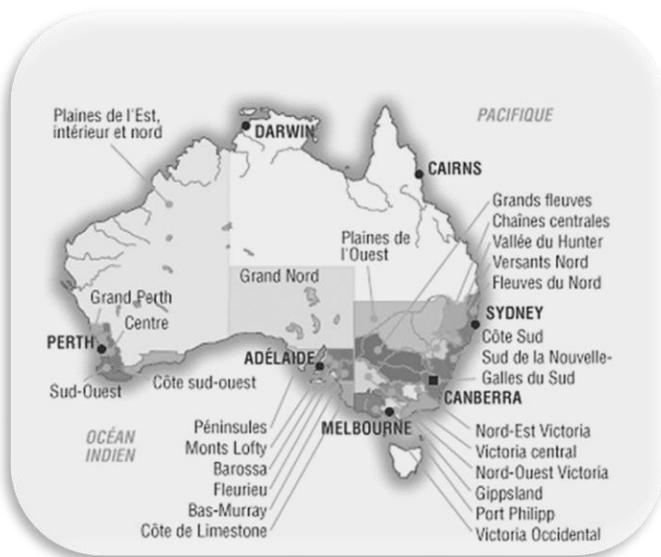


L'Afrique du Sud

Initiée par les colons hollandais au XVII^e siècle, la viticulture représente aujourd'hui quelque 30% de l'agriculture de la province du Cap et fait vivre près de 300.000 personnes. Vingt-cinq ans après l'abolition de l'apartheid, les vignerons ont entrepris une longue mue visant à privilégier la qualité et non plus la quantité. Retour sur 350 ans d'Histoire.

L'Australie

La flotte, commandée par l'anglais Arthur Phillip, qui accoste le 26 janvier 1788 à l'emplacement de la ville actuelle de Sydney, transporte diverses espèces de plantes que les colons vont essayer d'acclimater. Les premiers pieds de vignes, plantés à l'emplacement du jardin botanique de Sydney ne produisent pas de vin car souffrant de l'humidité. Ils s'acclimatent toutefois à une trentaine de kilomètres à l'intérieur des terres. En 1791, un vignoble d'un hectare existe à Parramatta, à une vingtaine de kilomètres de Sydney.



La Nouvelle Zélande

Introduite en 1819, la culture de la vigne fut grandement développée par Jean-Baptiste Pompallier, missionnaire mariste français. Envoyé en Océanie en 1837, il s'installa à partir de janvier 1838, développa le vignoble néo-zélandais, devient le premier vicaire apostolique en 1842 puis en 1848 le premier évêque d'Auckland.

Après les aléas de production dus d'abord au phylloxéra puis à la Première Guerre mondiale, ce vignoble recommença à reprendre de l'extension au cours de la Seconde Guerre mondiale où sa superficie doubla. Puis de 1973 à 1980, il passa de 2 000 à 5 000 hectares. En 1995, 185 producteurs contrôlaient 85% d'une production de 560 000 hectolitres.

Afrique Du Sud



Durbanville



House of Mandela, Phumla Pinotage,

39,00 €

Tout en saveurs vibrantes de prunes, de cerises rouges et de chocolat noir.

Robertson Valley



Work of Times Bordeaux Blend *By Abri Bruwer* Springfield Estate 2012

58,00 €

Aux saveurs douces mais concentrées de fruits rouges et noirs, de poivrons verts et une longue finale.

Ces vignes ont été plantées sur des sites soigneusement sélectionnés et ont mis 9 ans à arriver à maturité.



Pinot Noir «vieux Bourgogne» *By Abri Bruwer* Springfield Estate

59,00 €

Merveilleusement structuré, expressif et rond avec un caractère Springfield classique.

Un grand pinot noir digne des meilleurs Bourgognes



Rhino Run Cabernet Sauvignon *By Bassell Retief* VRL Family Estate



28,00 €

Bien équilibrée et structurée avec des tanins juteux et doux avec une finale sèche.

« Chaque bouteille contribue à la conservation du Rhinocéros d'Afrique »

Australie

Vallée de Moorabool

Curious Grape Shiraz

25,00 €

Présente un bon équilibre, vineux, avec un caractère sur les fruits confits, la réglisse.

Nouvelle Zélande

Marlborough

Waireau River Pinot noir *By Chris Rose*

40,00 €

Fruitée, l'attaque dévoile toute la souplesse et le caractère de ce vin. Son goût vineux et sa grande fraîcheur apparaissent en même temps.

Californie

Zinfandel Renwood Winery *By Alberto Antonini & Joe Shell*

43,00 €

Possède une attaque veloutée et charnue, sur des tannins enrobés. Finale puissante et épicée.

Italie

Toscane

Chianti Villa Veroni DOP Toscane

23,00 €

Fruits rouges mûres, parfums de cerise, notes de réglisse et de violette en fin de bouche



Biologico Montepulciano d'Abruzzo Cantina Tollo DOP Vallée d'Abruzzo

28,00 €

Une bouche fraîche et la finale, franche. Un vin plein, bien structuré avec des tanins souples et bien intégrés

Brunello di Montalcino Uggiano *By Daniele Proserpi* DOP Toscane

90,00 €

À découvrir absolument pour son style moderne. Un vin doté de tanins bien enrobés.

Beaucoup de matière et une solide structure.

Tous nos tarifs sont TTC, service compris, Bouteilles vendu en 750ml,

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

La carte des Vignobles de France

